

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LA PUCELLE 2016



Perseval, Thomas, Champagne, Montagne de Reims

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Apfelschale  
Getrocknete Aprikose  
Roter Apfel  
Ananas  
Aprikose  
Honig  
Vanille

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
finessenreich  
mittlere Barriquenote  
charakterreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (85%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)

### Jahrgänge

2016

### Weinberg

Einzellage La Pucelle in  
Chamery

### Alter der Reben

1960 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2022

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100